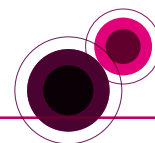




## L'Amour Toujours

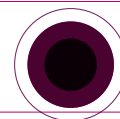


**Varietal(es):** 40% Cabernet Franc, 39% Cabernet Sauvignon, 16% Merlot, 5% Petit Verdot.

**Origen:** Stellenbosch y Valle Franschhoek (Cape y Western Cape, Sudáfrica)

**Elaboración:** Uvas recolectadas de distintas parcelas. Una vez enfriadas, son seleccionadas y puestas a macerar en frío a 7°C durante 4 días. Inoculación de levaduras seleccionadas para iniciar la fermentación a la vez que se inician los remontados para conseguir una buena extracción. Maceración durante 24 días más antes de proceder a la fermentación maloláctica en barrica francesa, donde el vino madura 14 meses.

**Graduación alcohólica:** 14,9% **pH:** 3,52  
**Acidez:** 5,7g/l **Azúcar residual:** 2,9 g/l



**Aspecto:** Vino tinto de aspecto limpio, de color cereza intenso con matices color granate. Presenta abundantes lágrimas de caída lenta.

**Nariz:** Aromas de intensidad, complejidad y persistencia altas. Predominan las flores y frutos negros maduros como las moras y violetas sobre un fondo de toffee, café, chocolate y tabaco. También se aprecian unas ligeras notas balsámicas un poco mentoladas que le añaden complejidad al vino.

**Boca:** De entrada fresca y muy agradable, presenta unos taninos sedosos y maduros. Los aromas en boca son de fruta compositada donde destacan el cuero y el chocolate junto con las notas balsámicas de regaliz y menta. El post-gusto es medio-largo.

**Sugerencias:** Es un vino muy bien estructurado, elegante y tan seductor que enamora. Marida con carnes rojas y guisos de lenta y larga cocción acompañados de salsas elaboradas.

**Temperatura de servicio:** entre 15° y 17°C.

**Guarda estimada:** Para beber ahora o guardar de 6 a 8 años.